



# Plateformes Technologiques

## Technologie laitière et fromagère

**Mise au point – Amélioration – Innovation produit/process – Qualité produit**

*Fromages de type pâte pressée cuite et non cuite, pâte molle, lactique, fromages à tartiner, fondus*

*Produits frais et ultrafrais (yaourts, laits fermentés, crèmes dessert, desserts lactés)*

### CONTEXTE ET OBJECTIFS

**Afin de mettre au point ou d'améliorer vos produits et process, nous disposons d'expertise et d'outils permettant de conduire des essais à l'échelle laboratoire (minifabrications) ou des fabrications pilotes.**

### LES PLATEFORMES TECHNOLOGIQUES

Les outils disponibles\* sont localisés sur 2 plateformes technologiques situées à Rennes<sup>(35)</sup> et Surgères<sup>(17)</sup> et permettent de réaliser les opérations suivantes :

#### **La préparation physicochimique et cracking des laits et co-produits**

Enrichissement par ajout d'ingrédients secs (Triblender), écrémage, microfiltration, ultrafiltration, nanofiltration, homogénéisation.

#### **Standardisation microbiologique et maturation**

Thermisation, pasteurisation, stérilisation, microfiltration, ensemencements spécifiques, cuves de maturation.

Les traitements thermiques des laits peuvent être conduits en continu ou en batch.

#### **Fabrication de fromages de type pâte pressée cuite et non cuite, pâte molle, lactique, fromages à tartiner et fondus<sup>(17)</sup>**

Chaine pâtes molles, équipement pâtes pressées cuites et non cuites, équipement pour fromages lactiques, fromages à tartiner et fondus (dosage et conditionnement inclus).

Cuves double parois 10, 200 et 1000 litres, bassines 50 litres.

#### **Affinage**

Actalia Produits laitiers dispose de cellules d'affinage 600 litres<sup>(35)</sup> et 300 litres<sup>(35)</sup>, de 5 cellules<sup>(17)</sup> de 6,5 40 m<sup>3</sup> (équipées en Safrair) et d'une enceinte climatique<sup>(17)</sup>.

**Les outils à disposition permettent également d'assurer le développement de produits laitiers frais et ultrafrais.**

### EXEMPLES DE PROJETS REALISÉS

Mise au point de fromages et analogues, développement de produits laitiers frais (cadre privé).

Étude de l'impact de l'alimentation de vaches ou chèvres laitières en transformation laitière (AGILAIT, AQS et BIOCLA,...).

Performances de flores technologiques en transformation laitière.

Impact des technologies de transformation sur les propriétés fonctionnelles.

## ■ PROFESSIONNELS CONCERNÉS

Tous les professionnels des secteurs de la transformation (groupes industriels, PME, TPE, fermiers, artisans) affineurs, syndicats de produit, groupements de producteurs, fournisseurs de la filière laitière... ayant un projet de mise au point, d'amélioration, d'innovation produit/process, que ce soit dans un cadre privé, individuel ou collectif, ou de recherche.

## ■ SPÉCIFICITÉS ACTALIA Produits laitiers

- Expérience « terrain » et spécialisations par type de technologie fromagère (*pâtes molles, PPC, PPNC, lactiques, persillés, yaourts, ... sur tous les laits de vache et petits ruminants*)
- Ressourcement continu via les retombées des travaux de recherche collaborative réalisés en partenariat avec les acteurs de la recherche académique
- Bases d'informations analytiques (*physico-chimiques et microbiologiques, qualités sensorielles et aptitudes fonctionnelles*)
- Veille scientifique et technique
- Implication dans les réseaux d'excellence nationaux : *Unités Mixtes Technologiques (UMT), Réseaux Mixtes Technologiques (RMT), Réseau des ENIL, Pôles de compétitivité, Plateforme Technologique d'Innovation (PTI),...*

Retrouvez l'ensemble des compétences d'ACTALIA Produits laitiers sur le site ACTALIA, rubrique « Produits laitiers » : <http://www.actalia.eu/poles-d-expertise/pole-produits-laitiers/prestations/>

## ■ MODALITÉS PRATIQUES – CONFIDENTIALITÉ

Proposition d'intervention, d'études et montage de projet sur mesure avec contrat de confidentialité. Agréé Crédit d'Impôt Recherche.

### Contact :

**Patrice GABORIT**

[p.gaborit@actalia.eu](mailto:p.gaborit@actalia.eu)

Tél : +33(0)5 48 00 03 43

ACTALIA Produits Laitiers est un pôle d'ACTALIA

ACTALIA est le 1er Centre Technique Agroalimentaire national

Spécialisé dans le domaine des produits laitiers et de la sécurité des aliments

Labellisé Institut Technique Agro-Industriel par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (ITAI)

Membre de l'Association de Coordination Technique des Industries Agro-alimentaires (ACTIA)

La **minifabrication**, destinée à l'étude fine des différents paramètres d'une fabrication (composition de la matière première, ferments, process), permet la maîtrise de la reproductibilité des fabrications sur l'ensemble de ses paramètres. Mise en œuvre du kilo à quelques dizaines de kilos par essai.

La **fabrication pilote**, fabrication expérimentale permettant l'obtention d'un nombre restreint d'unités de fabrication de taille réelle, sert à la mise au point de produit et/ou à étudier la faisabilité de l'industrialisation d'un procédé. Elle peut être utilisée pour effectuer des préséries destinées à des marchés tests.

\*Outils d'ACTALIA Produits laitiers et outils mobilisables auprès des partenaires d'ACTALIA Produits laitiers dans un environnement proche. Possibilité d'héberger des outils en location pour les besoins du projet.

